



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU KIYMALI KREP

<https://www.droetker.com.tr>

Krep için:

1 poşet Dr. Oetker Krep

1 yumurta

2 su bardağı süt

Pişirmek için:

sıvı yağ

İç malzeme:

2 yemek kaşığı sıvı yağ

250 g kıyma

1 adet kuru soğan (küp şeklinde doğranmış)

1 çay kaşığı karabiber

1,5 çay kaşığı tuz

1 yemek kaşığı domates salçası

0,5 demet ince doğranmış maydanoz

Domates sosu:

2 - 3 adet domates (küp şeklinde doğranmış)

1 yemek kaşığı sıvı yağ

1 diş sarımsak (rendelenmiş)

0,5 çay kaşığı tuz

Toz karışımı bir kaba boşaltın, üzerine yumurta ve sütü ilave edip mikser veya el çırpıcısı ile 1-2 dakika karıştırın. 26 cm çapındaki yapışmaz yüzeyli tavayı yağlayın ve orta ateşte ısıtın. Hamurdan tavanın tabanını ince bir tabaka halinde kaplayacak kadar dökün. Tavayı hareket ettirerek hamurun tamamen yayılmasını sağlayın. Kenarları hafif kıvrılınca çevirip diğer yüzünü pişirin. Her bir krep için tavayı tekrar yağlayın. Hamurun tamamını aynı şekilde hazırlayın.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Turbo pişirme: 190°C

Alt-üst pişirme: 200°C

Sıvı yağ ve kıymayı bir tavaya alın. Orta ateşte karıştırarak kavurun. Üzerine soğanı ilave edip 3-4 dakika daha kavurun. Karabiber, tuz ve salçayı ekleyip 1-2 dakika pişirin. Ocaktan alıp maydanozu ekleyin ve karıştırın. Domates, sıvı yağ, sarımsak ve tuzu bir tavaya alın. Orta ateşte arada karıştırarak suyunu çekinceye kadar pişirin ve ocaktan alın.

Kreplerin üzerine kıymalı karışımdan yayın ve rulo şeklinde sarın. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 12 dakika

Fırından çıkarıp üzerine hazırladığınız ılık sosu döküp servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168803 • adı:Domates Soslu Kıymalı Krep • gönderen:gül • indirme tarihi:19.05.2024 - 09:06